



Yiyiniz içiniz ancak israf etmeyiniz (Araf 31)

Banu Atabay'ın lezzetler.com Yemek Tarifleri Sitesi

SOĞUK BAKLA ÇORBASI

600 gram bakla
Yarım çay bardağı zeytinyağı
1 adet soğan
4 su bardağı su
Yarım limonun suyu
Tuz
Üzeri için:
1 orta boy kase yoğurt
2 çorba kaşığı un
1 su bardağı su
Yarım demet dereotu

Zeytinyağını tencereye alın. Üzerine yemeklik doğranmış soğanı ilave edip soteleyin. Ayıklanmış ve ince doğranmış bakla ekleyip sotelemeye devam edin. Baklanın rengi dönünce su, limon suyu ve tuz ekleyip tencerenin kapağını kapatıp pişmeye bırakın. Ayrı bir yerde yoğurt, un ve suyu çırpma teli ile iyice çırpın. Çorbanın suyundan 1-2 kepçe alıp, yoğurtlu karışıma azar azar ve karıştırarak ilave edin. Bu karışımı daha sonra çorbaya ekleyin. Üzerine kıyılmış dereotunu ilave edip, 5 dakika pişirin. Ocaktan alıp, soğumaya bırakın. Dereotu ile süsleyip soğuk olarak servis yapın.

